

F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Bufferet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





•



•



- [Menus](#)

Speisekarten

Plat du jour 20. April - 25. April 2026

Vorspeise

Zuckerschotencrème Süsschen 9,50

Hauptgericht

Zucchini Schnitzel 18,-
mit gemischtem Salat und Minz-Joghurt Sauce
- vegetarisch -

Tagliatelle 20,-
mit gebratenen Black Tiger Garnelen
und Pesto

Rosa gebratenes Roastbeef 20,-
mit Bratkartoffeln und Remouladen Sauce

Der Küchenchef empfiehlt: 3 Gang Menü 33,-

Zuckerschotencrème Süsschen

Tagliatelle
mit gebratenen Black Tiger Garnelen
und Pesto

Tiramisu

Dessert

Tiramisu 9,-

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen	14,-
italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	20,50
Bunte Beete Carpaccio	22,-
mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	
Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind	22,-
mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan	
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia- Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-

Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce und Parmesan - vegetarisch -	28,-
Kutterscholle	38,-
mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe	
Gebratenes Zanderfilet	39,-
auf Kartoffel-Erbesen Püree, buntem Romanesco und Basilikumschaum	
Geschmorte Ochsenbäckchen	38,-
auf Sellerie-Kartoffel Püree, Finger Möhren, Pancetta Chip und Madeira Jus	
Lammhaxe	38,-
mit Kartoffel Püree, Kirschtomaten, Fingermöhren	

und Thymian Jus

Dessert

Frische Erdbeeren mit Rhabarber Kompott und Limetten-Joghurt Mousse	16,-
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel	16,-
Coconut Pina Colada Coconut Mousse, Ananas Chutney und Coconut Sorbet	16,-
Sanddorn Crème brûlée mit Schokoladen Eis	16,-
Rohmilchkäse-Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben	18,50

Spargelzeit im RÖPERHOF Restaurant Hamburg

Spargelcrèmesuppe mit hausgebeiztem Lachs und Bärlauch	16,-
Bund Heidespargel	29,-
- mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	
- mit Holsteiner Katenschinken	37,-
- mit gegrilltem Lachsfilet	37,-
- mit kleinem Wiener Schnitzel	38,-
- mit Rumpsteak	42,-